Halloweenská dýňová polévka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	moučnatá dýně (nejlépe Hokkaido)
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
3/4 l	voda nebo vývar
	sůl
	pepř mletý
1 lžička	kari koření
podle chuti	čerstvá chilli paprička
	zakysaná smetana

Postup přípravy

Dýni rozkrojíme a vydlabeme z ní semínka. Dužinu omyjeme a nakrájíme na kostky. Ty dáme do pekáče spolu s nahrubo nakrájenou cibulí a česnekem a pokapeme olivovým olejem. Pekáč vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme 20 až 30 minut (kousky musí být měkké a jemně opečené). Upečenou dýni s cibulí a česnekem přendáme do kastrolu, kde rozmixujeme ručním mixerem. Rozředíme vodou nebo vývarem, přivedeme k varu. Ochutíme solí, mletým pepřem, kari kořením a podle chuti najemno pokrájenou chilli papričkou. Nandáme na talíře, kde ozdobíme zakysanou smetanou.